

Studijsko putovanje ribarskih stručnjaka u Holandiju i Dansku

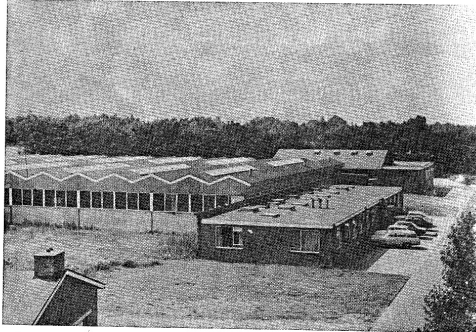
U organizaciji Poslovnog udruženja privrednih organizacija slatkodnog ribarstva »KORNATEXPORT—IMPORT«, a u aranžmanu »PUTNIK« Novi Sad, u vremenu od 1. do 12. srpnja 1971. godine izvršeno je studijsko putovanje u Holandiju i Dansku, sa ciljem da se učesnici ovog interesantnog turistički-studijskog putovanja upoznaju sa najnovijim dostignućima u oblasti izrade riblje hrane, najnovije tehnologije u proizvodnji konzumne kalifornijske pastrve, kao i usputnih zanimljivosti vezanih za ribarstvo — te turističkih znamenitosti.

Od strane rukovodstva puta zadužen sam da na temelju mojih zabilježaka, fotografija i prikupljenog materijala (brošure, prospekti, itd.) napišem jednu reportažu za naš stručni časopis »RIBARSTVO JUGOSLAVIJE« što sam sa zadovoljstvom prihvatio. Cilj je ove reportaže, sa ovog interesantnog ali napornog i dugog putovanja od preko 5.000 km, da se barem donekle čitaoci lista upoznaju sa onim što smo mi vidjeli i kakve smo utiske i dojmove u turističkom i stručnom pogledu ponjeli. Zato ću se kratko ograničiti na turističke atrakcije, a pokušat ću detaljnije opisati posjete ribarskim institucijama i objektima interesantnim za ribarstvo i ribarsku privredu.

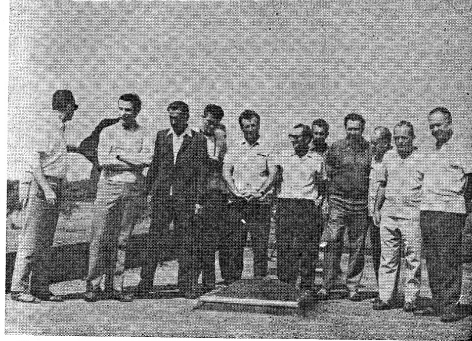
Autobusom »Putnika« Novi Sad pod rukovodstvom popularnog Marinka i spretnog vozača Zorana preko Münchena, Stutgarta, Manheima, Frankfurta, Düsseldorfa konačno stižemo 2. VII 1971. g. u Holandiju — u pogranično mjesto Dieren, oko 30 km iza Arnheima, a 3. VII nastavljamo put kroz krasnu kao dlan ravnu Holandiju — obrađenu kao veliki vrt, sa ogromnim pregonskim pašnjacima, ispresjecanim kanalima i nacičkanim slikovitim vjetrenjačama, koje pružaju nezaboravan ugođaj. Kuće, benzinske stanice,

farme sve puno cvijeća, a stanovnici kao da se natječu čija će kuća biti ljepše ukrašena cvijećem i vočkama. Iz Dierena krećemo preko Utrechta za Amsterdam. Amsterdam ima 800.000 stanovnika, a izgrađen je na rijeci Amsel, po kojoj je dobio i ime. Početak izgradnje grada počeo je u 13. vijeku. U Amsterdamu ostali smo 3. i 4. VII. Za vrijeme boravka u ovom lijepom gradu razgledali smo grad autobusom i hidrobusom. Naročito je bila interesantna vožnja hidrobusom glavnim kanalom Amsel koji je vezan sa preko 100 raznih kanala sa 640 mostova. Kanalska mreža u Amsterdamu iznosi preko 125 km. Poseban doživljaj bila je Amsterdamska luka sa ogromnim dokovima, dizalicama i najsavremenijim uređajima za utovar i istovar brodova i dalji transport robe. Amsterdamska luka je druga po veličini u Nizozemskoj (Rotterdamska je veća), a povezana je sa morem kanalom Ijmniden.

U okolici Amsterdama posebna turistička atrakcija su dva ribarska naselja: Volendam i Marken. Posjetili smo samo Volendam, a Marken nismo radi kratkoće vremena. Naselje Volendam puno je motoriziranih turista iz cijele Evrope. Gradić je sagrađen na samoj zapadnoj obali zaljeva Ijsselmeer, a udaljen je oko 25 km sjeverno od Amsterdama. Volendam je pun dućana sa suvenirima i ugostiteljskim objektima, od malih ugodnih krčmica, do velikih modernih restorana, gdje se uglavnom konzumira dimljena i marinirana jegulja i grgeč. Osoblje i u restoranima i u trgovinama suvenira obučeno je u tradicionalne narodne nošnje, što uz neopisivu gužvu turista, i raznih vozila, te šarenila izložene robe, stvara kod posjetioca jedan tipično vašarski štimung.



Laboratorij i proizvodne hale tvornice »TROUW«
Foto: Orešković



Posjet tvornici Trouw
Foto: Orešković

Dimljenje ribe vrše se u malim hamburškim pećima, čiji su vlasnici ribari i ugostitelji, te se posjeti-ocu pruža prilika da, uživajući u ribljim specijalite-tima, ujedno posmatra vlasnika radnje, kako ulaže svježu, a vadi dimljenu ribu.

Prilikom boravka u Amsterdamu posjetili smo i znameniti nacionalni Rijsks muzej, koji je izgrađen 1880. godine, sa bogatom zbirkom slika holandskih majstora od neprocjenjive vrijednosti. Divili smo se originalnim slikama majstora Rembrandta i iz Rijsks muzeja izašli smo duboko impresionirani onim što smo vidjeli.

Istog dana (4. VII) posjetili smo i Rotterdam — najveću luku, gdje je prosječan godišnji promet robe od 155 milijuna tona. Rotterdam leži udaljen od mora na kanalu Nieuwe Waterweg. Iako van programa na naš zahtjev posjetili smo poznati 185 m visoki to-ranji EUROMAST sa koga se pruža nezaboravan pogled na cijelu luku Rotterdam, kao i na sam grad. To-ranji ima restoran i najmodernije je opremljen, te za Rotterdam predstavlja svjetsku turističku atrakciju. Nakon završenog posjeta Rotterdamu — divnom au-tostradom krećemo na sjever do 25 km udaljenog Scheveningena — poznatog turističkog mjesta na Sjevernom moru. Uz samu morsk obalu, sa nepreglednom jednoličnom pješčanom plažom, nanizali su se lijepi veliki hoteli sa plivajućim restoranima. Impresionira zelena morska pučina koja se u daljini stapa sa horizontom. Temperatura mora oko 18°C, kupača malo radi oštrog vjetra, a kupači bakreno opaljeni od sunca i vjetra. Turista mnogo.

U odlasku iz Holandije dne 5. VII 1971. napuštamo Amsterdam i nakon 75 km istočno od Amsterdama stižemo u gradić Putten (15.000 stanovnika), gdje je izgrađena krasna moderna tvornica stočne hrane TROUW & CO — NV. NEDERLAND. Kompanija »TROUW« ima izgrađene tvornice u Belgiji, Kanadi, Danskoj, Z. Njemačkoj, Francuskoj, V. Britaniji, Irskoj, Italiji, Švicarskoj i Švedskoj. Proizvodi koncentriranu i peletiranu hranu za sve vrste domaćih životinja (za ribe — samo za pastrve), a proizvođači su umjetne hrane i za krznaše (vidrice), kao i za divljač (fazani, trčke, jarebice itd.). Ljubazni domaćini došli su čak u Amsterdam po nas tako da smo bez poteškoća stigli u Putten. Rukovodstvo tvornice dalo si je mnogo truda da nam u ovom kratkom posjetu pokaže što više i u tom pogledu su zaista uspješni. Tvornica raspolaže sa najmodernije opremljenim, laboratorijem, koji je podijeljen u tri pogona:

- pogon za mlijeko i mliječne proizvode,
- pogon za ispitivanje bjelančevinastih i ugljikohidratnih komponenata, i

- pogon za primjenu vitaminskih i antibiotskih komponenata, tj. pogon za izradu raznih premiksa.

Impresionira savršen red i u detalje razrađena tehnologija svakog pogona. Laboratorije, upravna zgrada i pomoćna zgrada, sve je smješteno u montažnim barakama, kao i sama tvornica i ogromna proizvodna hala — sve je montažno i od lakog materijala.

Kompanija »TROUW« je najveća specijalizirana tvornica riblje hrane na svijetu. Ona sama proizvodi više riblje hrane nego sve tvornice na svijetu zajedno. Za pastrve izrađuje 6 vrsta hraniva i to:

- No 00 — starter Ø granula 0,7 mm,
- No 0 — granula Ø 1,1 mm,
- No 1 — granula Ø 1,6 mm,
- No 2 — peleta Ø 2,1 mm,
- No 3 — peleta Ø 3,5 mm, i
- No 4 — peleta Ø 5,0 mm.

Za pravilnu primjenu granulirane i peletirane hrane iz ove tvornice primili smo i specijalno tiskane tabele, u kojima je na temelju hranidbenih pokusa, kod temperature vode od 4 do 20°C, uz određenu gustoću nasada pastrve uzraslih klasa od 2,5 — 3,5 cm, 3,5 — 5 cm, 5 — 7,5 cm, 7,5 — 10 cm, 10 — 12,5 cm, 12,5 — 15 cm, 15 — 17,5 cm, 17,5 — 20 cm, 20 — 22,5 cm, 22,5 — 25 cm i većih od 25 cm dat broj ribe, koja se nasaduje, kao i % utroška hrane na ukupnu težinu ribe, nasadenu u bazenu. Vrlo dragocjena tabela za široku praksu za sve one uzgajanje pastrva kod nas, koji će hraniti pastrvu sa »TROUVIT« hranom iz tvornice »TROUW«.

Osim toga, dobili smo brošuru, u kojoj su opisani rezultati borbe naučne službe Holandije protiv raznih ribljih bolesti, a laboratorij tvornice »TROUW« dao je standardne doze pojedinih lijekova ukomponiranih u riblju hranu, kao i rezultate liječenja kod pastrva.

Naročito dobro je obrađena upotreba antibiotika u suzbijanju infektivne virusne septikemije kod pastrva, sa rezultatima liječenja nakon 7 tjedana. Isto tako vrlo interesantno i poučno obrađena je upotreba antibiotika u borbi protiv furunkuloze od mlađa do konzumne pastrve, za sve tri forme ove vrlo opasne bolesti na ribogojilištima pastrva.

Naročito dobro je opisana metoda diagnosticiranja i izolacije bakterije *Aeromonas salmonicida*, *Pseudomonas fluorescens*, *Aeromonas punctata* i *Mycobacterium spec.* Osim toga interesantna je tabela sa koncentracijom antibiotika u hrani protiv furunkuloze. Tvornica »TROUW« na zahtjev kupca, nakon pregleda bolesne ribe, izrađuje specijalnu hranu sa ukompo-

niranim antibioticima (aureomycin, terracyclin, gautamycin, chloramphenicol, streptomycin, zinkbacitracin i penicilin), a od kemoterapeutskih medikamenata upotrebljava: furoxon, carofur, sulfamerazin, gantrusin, elkosin i sulmet.

Isto tako iznesena su i iskustva u borbi protiv oktomikose kod pastrva, kao i lipidne degeneracije jetre, te borba protiv parazitarne bolesti, upotreba i doziranje pojedinih medikamenata.

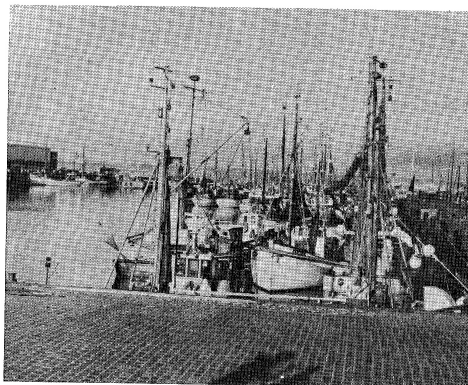
Nakon detaljnog razgledanja i opširnog tumačenja stručnjaka tvornice »TROUW« domaćini su priredili ručak u hotelu »BAARS« sa vrlo ukusno štampanim jelovnikom. Ručak je protekao u znaku zdravica, koje su održali domaćini, a u ime naše grupe biranim riječima zahvalio se na srdačnom prijemu drug Novotny Ivan. Nakon ručka u dobrom raspoloženju nastavljamo putovanje za Dansku preko Groningena, Bremena i Hamburga. Prije nego se oprostismo od Nizozemske nekoliko podataka o ribarstvu te zemlje. Godišnji ulov iznosi oko 353.000 tona — uglavnom bakalara. Holandani su među prvima koji su prišli konzerviranju ribe dimljenjem. Glavni centar za industrijsku preradu ribe je Vlaardingen, gdje su podignute i mnoge tvornice. Poznat je i uzgoj školjkaša (kamenice), a takav jedan centar je oko Bergen op Zooma. Glavne ribarske luke su Scheveningen, Katwijk, Vlaardingen i IJmuiden.

Nakon noćenja u Lübecku nastavljamo 6.VII put za Kopenhagen i nakon 70 km vožnje stižemo do luke Fehmarn, gdje se ukrcavamo u brzi moderni trajekt, koji nas nakon 1 sata vrlo udodne vožnje, uz brojnu pratnju hitrih i okretnih galebova svih vrsta, prebacu je na ostrvo Lolland i nastavljamo dug put autobusom, te nakon šest sati vožnje stižemo u Kopenhagen.

Prema programu puta 7. VII prije podne posjetili smo u sjevernom predgrađu Kopenhagena, u Charlott enlundu, Biološki institut, smješten u krasnom parku u jednom vrlo dobro ušćivanom dvorcu. Institut je državna institucija, a spada pod nadležnost Ministarstva ribarstva. Zadatak je instituta da primjenjuje praktična dostignuća biološke nauke u širokoj praksi, u cilju unapređenja ribarske privrede u slatkovodnom i morskom ribarstvu.

Institut ima 8 odjela:

Hydrografski, odjeljenje za izučavanje i determinaciju planktona, odjel za industrijsku preradu ribe, odjel za plavu ribu, odjel za izučavanje biologije bakalara i pripremu svježe morske i slatkovodne ribe, odjel za fiziologiju i anatomiju ribe, tehnološki odjel za morsko ribarstvo i odjel za salmonikulturu. Bave se eksperimentalnom biologijom i mnogo rade na poribljavanju otvorenih voda, s tim, da daju stručne analize otvorenih voda za njihovo poribljavanje. I u Danskoj, radi nagle industrijalizacije zemlje, oštro se postavlja pitanje industrijskog zagađivanja otvorenih voda. Kako nam reče naš domaćin, prije 50 godina bila je daleko bolja situacija na otvorenim vodama nego danas. Institut intenzivno radi na izradi gospodarskih osnova za pojedine vodotoke, a posebnu brigu i pažnju posvećuju proizvodnji nasadnog materijala potočne i kalifornijske pastrve, te proizvodnji mlada lipljana. Danska ima vrlo veliki broj privatnih zakupaca voda, kojima Institut izrađuje gospodarske osnove. Pokazan nam je način markiranja svih vrsta salmonida, a naročito kalifornijske pastrve, koja je poznata po svojim migratornim svojstvima. Riba se markira tako, da joj se ostrim škarama u korjenu odreže lijeva trbušna peraja. Ispod ledne peraje pod kožu se provuče čelična pocinčana žica, uvučena u specijalnu plastičnu cijevčicu, tako da su isključene infekcije tkiva. Na vanjskoj strani žice visi crvena markica od plastike sa brojem dnevnika markirane ribe. U dnevnik se unášaju podaci o markiranoj ribi (datum markiranja, mjesto puštanja u vodu, dužina, širina i težina ribe). Nakon ulova ma-

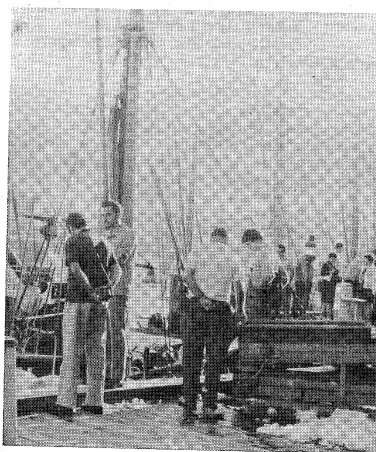


Ribarski brod u luci Esbjerg

Foto: Orešković

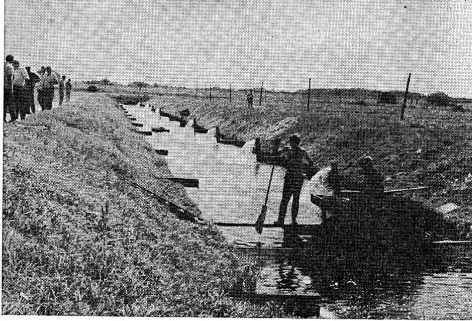
rkirane ribe, ribolovac se nagraduje, a ribu šalje u Institut na obradu, uz prethodno javljanje o mjestu i datumu ulova. Ovakovo markiranje vršeno je u periodu od 1958. do 1961. godine i dalo je odlične rezultate, koji su bili baza za daljni rad na poribljavanju otvorenih voda. Markiranje, koje smo vidjeli trebale bi naše naučne ribarske ustanove primijeniti kako na otvorenim vodama i jezerima, tako i na šaran-skim i pastrvskim ribnjacima.

Nakon završene posjete Biološkom institutu (DANISH INSTITUTE FOR FISHERIES MARINE RESEARCH — CHARLOTTEN SLOT) osjetili smo DANMARKS AKVARIUM koji je smješten nedaleko instituta u istom parku na samoj obali zaljeva Öre Sund. Akvarij je smješten u vrlo lijepu zgradu, a otvoren je 1939. godine. Inicijator ovog vrlo atraktivnog turističko — naučnog objekta je ing. Knud Hojgaard — Knudsen. Akvarij je živa izložba slatkovodnih i morskih riba, te se napaja i slanom i slatkovodnom vodom. Riba je smještena u 50 velikih akvarija u koje dotiče 9.000 litara vode u minuti. Akvarij je stalno posjećen od mnogobrojnih domaćih i stranih turista, te za Kopenhagen predstavlja prvocrednu turističku atrakciju. Nakon razgledavanja Kopenhagena, gdje smo vidjeli Glavna vrata Kopenhagena, fontanu di



Istovar ribe u luci Esbjerg

Foto: Orešković



Pastrvsko ribogojilište Bröns

Foto: Orešković

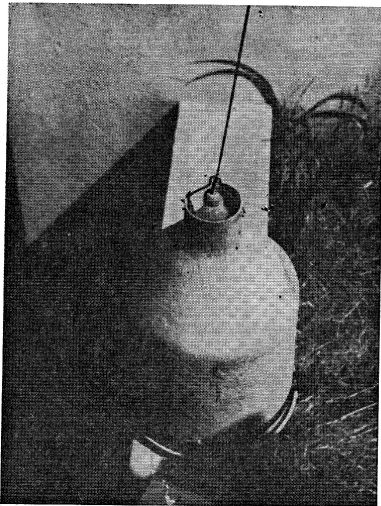


Sortiranje pastrve u ribogojilištu Bröns

Foto: Orešković

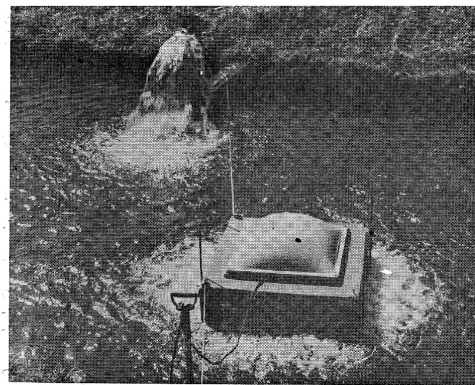
Gefiori, fontanu Tivoli, Kraljevski trg — Fredensborg slot, park Tivoli, Nova vrata, općinsku vječnicu, malu sirenu Den lille Hayfrue, Frederiksborg slot, Kronborg grad itd., napuštamo glavni grad Danske 8. VII putujemo za Esbjerg, prelazimo cijelo ostrvo Sjælland i stižemo u luku Korsör, odakle smo se trajektom prevezli u luku Nnyborg na ostrvo Kolding, a u Esbjerg stižemo predvečer. To je tipično lučko - ribarski centar sa odlično snabdjevenim dućanima, ogromnom lukom i velikom halom za aukcijsku prodaju ribe. Dne 9. VII rano ujutro odlazimo u posjet luci i aukcijskoj prodaji ribe, koja se održava svakog dana u 7 sati. Ribarski brodovi kojima je matična luka Esbjerg dolaze rano u luku, gdje se istovaruje riba. Ribolov se obavlja sa 550 brodova. Istovar je mehaniziran preko brodske dizalice, koja u posebnim posudama od pocinčanog lima zajedno sa ledom očišćenu ribu diže na gat aukcijske sale, a onda se preko beskrajnog platna transportira do stola za sortiranje. Na stolu radnici sortiraju ribu po vrstama i po veličini u posebne kazete, gdje riba čeka kupce. Sav posao odvija se vrlo brzo i rutinirano. Glava: je ulov bakalara, a vjdjeli smo i dosta raže. Toga dana bilo je istovareno iz ribarskih brodova 87. 300 kg ribe. Aukcijska sala duga

čka je 215 metara, a široka 40 m. Ribarski brodovi nalaze se na pučini u ribolovu 8 do 10 dana i onda se vraćaju u matičnu luku. Točno u 7 sati dat je znak zvonom i glavni procjenitelj, okružen kupcima, vješto skačući po lednama sa ribom, daje početnu cijenu ribi — vrlo brzo kupci reaguju, a 3 udarca čekića o pločicu označava da je riba prodana. Odmah stižu viljuškari džu ribu i utovaruju u specijalne kamione hladnjače, te se riba dalje transportira ili svježa za tržište ili u preradu. Nakon završene aukcijske prodaje, nastupaju radnici perači, koji ogromnu halu od 8.600 m² jakim mlazevima morske vode operu i očiste do savršenstva. Istog dana, nakon razgledanja luke i aukcijske prodaje ribe u Esbjergu, odlazimo u mjestance Bröns, 56 km južno, u posjet zadržanom eksperimentalnom pastrvskom ribogojilištu, gdje nas je dočekaio šef proizvodnje gosp. Svein O. Solberg. On je rukovodilac DANISH TROUT CULTURE RESEARCH STATION BROENS, 6780 SKAERBAEK — DENMARK. Ribogojilište ima 70 raznih bazena za uzgoj kalifornijske pastrve na 2 ha. Godišnja proizvodnja se kreće od 50 — 70 tona konzumne pastrve. Najmodernije su opremljeni. Ishrana pastrva bazira se na svjezoj ribi (morskoj) 80%, uz dodatak vrlo kvalitetne peletirane i granulirane hrane iz »TROUW« tvornice u Danskoj. Zbog vrlo nepovoljnih fizikalnih svojstava vode (zimni niske, a ljeti visoke temperature vode) imaju vrlo velikih problema sa nestajanjem kisika u vodi. Za bržu inkubaciju ikre zagrijavaju vodu u specijalnim bojlerima. Gosp. Solberg najprije nam je pokazao mrestilište. Ikra se ulaže u kalifornijske ležnice, koje su smještene u betonska korita. Na-



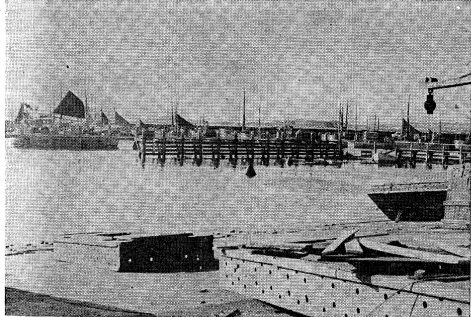
Automatska hranilica u pastrvskom ribogojilištu Bröns

Foto: Orešković



Aerator u radu. Ribogojilište Bröns

Foto: Orešković



Luka Hvide Sande

Foto: Orešković



Prodavaonica i riblji restoran Hvide Sande

Foto: Orešković

kon valjenja mlađa i gubitka žumanjčane kesice inkubatori se odstranjuju, a mlađ ostaje u betonskim koritima, gdje se prihranjivanje vrši najprije starterom — elektronskom automatikom firme »EWOS«. Automatske hranilice ujutro se napune starterom prema broju mlađa u koritima i na sklopki se ukopča automat, koji svakih 20 minuta injektira dozu startera. Tih elektroautomata ima nekoliko tipova i funkcio niraju odlično. Cijena elektroautomatskih hranilica kreće se od 975 do 1200 D. Kr. Imali smo prilike vidjeti vrlo jednostavne ali praktične automatske hranilice za mlađ i odrasliju ribu, na bazi plastičnog cilindra u obliku boce, gdje kroz grlić boce prolazi odulja igla, koja se na doticaj ribe pomiče lijevo ili desno, te igla ispušta pelete, koje odmah riba uzima. Ova jednostavna, ali vrlo praktična hranilica može se primjeniti u uzgoju šarana i pastrva.

Ribogojilište BRÖNS proizvodi godišnje oko 6 milijuna oplodene ikre. Sa podacima o mortalitetima za pojedine uzrasne klase nismo se mogli složiti sa gosp. Solbergom, obzirom na kvalitetu i protočnost vode s kojom objekat raspolaže. Dodavanje antibiotika u hrani — zakonom je zabranjeno u Danskoj. Na ribogojilištu vidjeli smo u radu plivajuće aeratore tipa FRÖS ILTNINGS APPARAT, koji ipak nisu mogli radi visoke temperature vode spriječiti ugušenja pastrva u bazenima.

Velike štete ribogojilište trpi od naleta galebova, što sprečavaju rijetkom žičanom mrežom nad svim bazenima. Vidjeli smo nekoliko tipova sortir — aparata za sve uzrasne klase pastrva.

Granuliranu i peletiranu hranu, obojenu crveno karotinom, vanrednog izgleda i kvalitete proizvodi tvornica »EWOS« u 6 vrsta.

Osim toga, vidjeli smo izvanredno konstruirane plastične bazene za transport žive ikre. U Danskoj su u upotrebi bazeni od 100, 300, 600, 950, 1200, 2000 i 2400 litara, sa specijalnim uređajima za hvatanje raznih nečistoća u bazenima prilikom transporta.

Ribogojilište BRÖNS zapošljava ukupno 12 ljudi. Kvalifikacioni sastav je sljedeći: 4 biologa, 1 ribarski majstor, 5 ribarskih radnika, 1 laborant i 1 radnik. Ribogojilište vrši ispitivanje na ekonomici ishrane, suzbijanju raznih vrsta ribljih bolesti, selekciju na rani mrijest i krupnoću ikre. U bazenima se konzumna pastrva uzgaja do težine od 180 do 230 grama, što se postiže za 18 mjeseci. Cijena koštanja 1 kg konzumne pastrve iznosi u prosjeku 4 danske krune a prodajna cijena je oko 8 D. K.

Poslije posjete pastrvskog ribogojilištva BRÖNS — putujemo na sjever do velikog fjorda RINGKÖBING, dugačkog oko 35 km, širine oko 15 km, u koga

se ulijevaju rijeke Skjern Aa i Omme Aa. Stižemo u malo ribarsko naselje HVIDE SANDE. Lijepa mala ribarska luka, gdje su izgrađeni uređaji za lov jegulje, koju privlači boćatna voda fjorda. Gradić Hvide Sande je peta ribarska luka po veličini. Ribari love ribu u Sjevernom moru. Grad ima halu za aukcijsku prodaju ribe, a ribari ostaju u ribolovu najviše 1 do 2 dana, pa se ovdje kupuje najsvježija riba. U vrijeme našeg posjeta bio je u jeku ribolov na tunu i sitnu haringu. Riblje otpatke prerađuju u riblje brašno i ulje, a osim toga mnogo mještana i ugostitelja u kućnoj radinosti bave se dimljenjem riba svih vrsta, a malih i ugodnih gostionica, gdje su turisti podvorenim dimljenom jeguljom i haringama ima napretek. Trgovine su pune raznih ribljih konzervi. Prodavaone ribe imaju i bazene za prodaju žive jegulje. Uređaje za lov jegulje nismo vidjeli, jer su sa brane demontirani radi prevelikog izlova jegulje ispod minimalne dužine od 30 cm. Gradić Hvide Sande je cilj mnogobrojnih sportskih ribolovaca — turista, koji osim ribolova imaju i ogromne pieščane plaže. Gradić je pun trgovina za sportski ribolov, te su učesnici ekskurzije kupovali jeftinije sportske rekvizite. Naselje je staro oko 40 godina. U fjordu je izrađen najduži most u fjordovima.

Posjet ovom fjordu ostat će nezaboravan događaj u sjećanju svih učesnika ekskurzije. Na povratku iz Hvide Sandea prolazimo kroz mjesto Varde, gdje su poznati i najveći privatni pastrvski ribnjaci, koje nažalost nismo vidjeli, radi nezainteresiranosti rukovodstva puta i nekih učesnika ekskurzije. To je veliki gubitak za one članove puta, koji su pokazali interes za salmonikulturu. Dne 10. VII 1971. napuštamo Esbjerg — lijepo i čisto naselje, te krećemo na jug preko Hamburga i Göttingena stižemo u München. Prije ulaska u grad, posjetili smo i zloglasni konclagor Dachau, koji je izgrađen i osnovan 1933. godine. Iz ovog mjesta smrti i ljudske patnje odlazimo sa vrlo teškim i mučnim uspomenu.

Vožnja kroz lijepu i romantičnu Austriju brzo je prošla, te u Zagreb stižemo 13. VII 1971 u 3 sata. Kratki oproštaj od drugova, koji nastavljaju put prema Beogradu — i naše putovanje od 5 915 km sretno je završeno.

U pisanju ove reportaže služio sam se iz dnevnika putovanja, koji je pedantno vodio kolega Mr. inž Ilija Bunjevac. Dnevnik je poslan svim učesnicima putovanja, koji će na taj način u svako doba moći osvježiti utiske i uspomene sa ovog lijepog putovanja. Za vrijeme putovanja snimio sam preko 120 fotografija, koje se nalaze u poslovnom udruženju »Kornat — eksport« Zagreb gdje ih učesnici puta mogu vidjeti i naručiti kod sekretara Udruženja, druga Pogrmilović Pere.